

Barra de Fruta al Horno

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
RELLENO		RELLENO
Pedazos de dátil	3 lb	3 Cuarto gl
Puré de frambuesa	3 lb	1 Cuart gl 2 tza
Jugo de limón	2 oz	1/4 tza
Sal		1 cda
CORTEZA Y CUBIERTA		CORTEZA Y CUBIERTA
Harina	1 lb 12 oz	1 Cuarto gl 3 tza

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	211
Grasa total	6 g
Grasa saturada	4 g
Colesterol	16 mg
Sodio	238 mg
Total de Carbohidrato	39 g
Fibra dietetica	2 g
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	1 g
Vitamina D	N/A
Calcio	14 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

	1 lb 3 oz	1 Cuarto gl
	Avena arrollada	3 tza
azúcar morena	1 lb 8 oz	1 Cuarto gl
Bicarbonato de sodio	2/3 oz	1 Cda 1 cdta
Sal	2/3 oz	1 Cda 1 cdta
Mantequilla o margarina	1 lb 8 oz	3 tza
GLASEADO		GLASEADO
Jugo de limón	2 lb 9 oz	2 Cuarto gl
Mantequilla o margarina	8 oz	1 tza
Azúcar impalpable (en polvo)	2 oz	1/4 tza

Preparación

RELLENO

1. Combine los dátiles y puré de frambuesa; cocine sobre fuego lento hasta que los dátiles se disuelvan y la mezcla se espese.
2. Agregue sal y jugo de limón; revuelva bien.
3. Quite del fuego, enfríe.

CORTEZA Y CUBIERTA

1. Combine los ingredientes secos.
2. Agregue la mantequilla o margarina derretidas; revuelva hasta que la consistencia se pueda desmenuzar.
3. Vierta la mitad de la mezcla anterior (aproximadamente 3 lb) en una budinera de 18" x 26"; comprima la masa en el fondo del molde para formar una corteza firme.
4. Hornee en el horno a 350°F por 12 minutos.
5. Extienda el relleno uniformemente sobre la corteza ya cocida.
6. Cubra con el resto de la mezcla restante (aproximadamente 3 lb).
7. Hornee a 350°F por 25 minutos; enfríe a temperatura ambiente.
8. Póngale el glaseado y corte en barras de 10 x 10.

GLASEADO

1. Combine el azúcar impalpable, jugo de limón y mantequilla para lograr un glaseado de consistencia fina.
2. Rocíe el glaseado sobre las barras frías.

Notas

Sugerencias especiales:

Si prefiere usar menos glaseado, use 1 lb 5 oz (o un cuarto de galón) de jugo de limón, 4 oz (o ½ taza) de mantequilla o margarina y 1 oz (ó 1/8 taza) de azúcar impalpable.

Origen: Food Distribution Commodity Exchange

